HE634200XB

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...



Bezoek onze webshop op
www.aeg.com/shop

INHOUD

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:

Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

WAARSCHUWING!
Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

WAARSCHUWING!
Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, op het oppervlak waar u kookt. Deze kunnen heet worden.
- Gebruikers met een geïmplanteerde pacemaker moeten hun bovenlichaam op een afstand van minimaal 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.

WAARSCHUWING!
Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen zeer snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic of aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen de elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

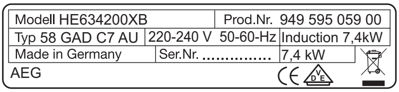
Voorkomen van schade aan het apparaat.

- Als er voorwerpen of pannen op het glas vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op het glas. Zet ze niet op het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glas te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Doe geen aluminiumfolie in het apparaat.
- Zorg dat de ventilatieruimte van 5 mm tussen het werkblad en de voorkant van de unit eronder geopend blijft.

WAARSCHUWING!
Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

MONTAGE-INSTRUCTIES

Noteer, voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje.**Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.**



Veiligheidsvoorschrift

WAARSCHUWING!
Lees deze zorgvuldig!

- Controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd is. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Alleen een bevoegde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt, dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
- Tijdens de installatie moet een schokbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasautomaat of oven!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!

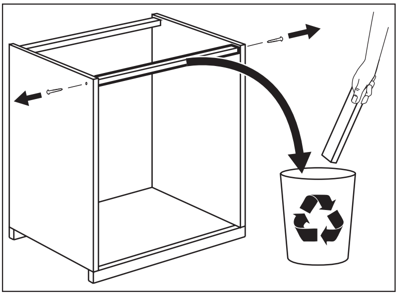
WAARSCHUWING!
Risico van verwonding door elektrische stroom.

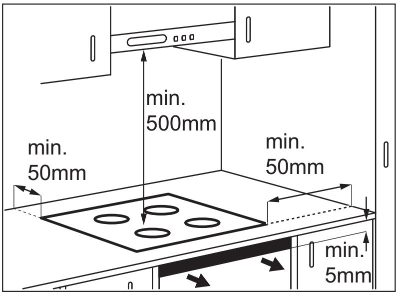
Er staat stroom op de geïnstalleerde apparatuur.

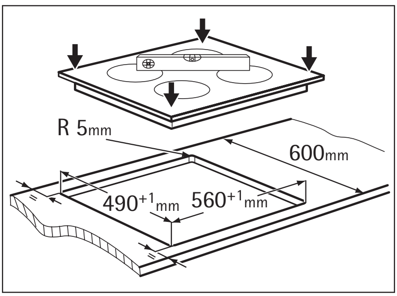
- Neem de elektrische veiligheidsvoorschriften in acht.
- De gecombineerde nominale spanning van de apparatuur moet correct zijn.
- Stem de stekker- en stopcontactaansluitingen correct op elkaar af.
- Op de juiste manier installeren om bescherming tegen elektrische schokken te geven.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken
- Laat de aansluitingen in de klemmen op de juiste manier door een erkende installateur installeren.

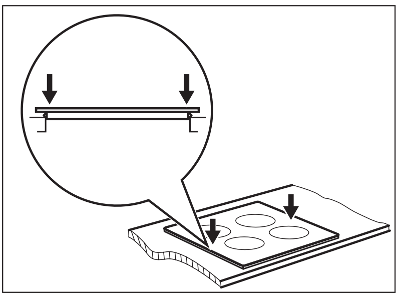
Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
U moet over de juiste apparatuur beschikken om te kunnen isoleren: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

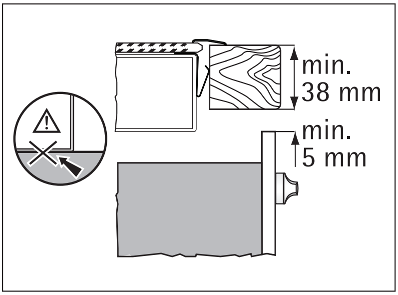
Montage





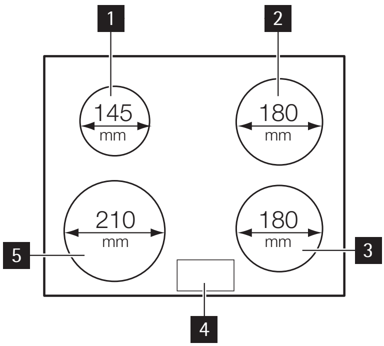






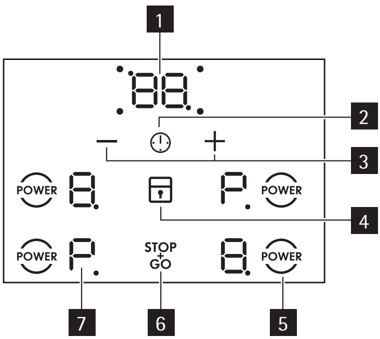
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Algemeen overzicht



1. Inductiekookzone 1400 W, met power-functie 2500 W (minimale diameter pan = 125 mm).
2. Inductiekookzone 1800 W, met power-functie 2800 W (minimale diameter pan = 145 mm).
3. Inductiekookzone 1800 W, met power-functie 2800 W (minimale diameter pan =145 mm).
4. Bedieningspaneel
5. Inductiekookzone 2300 W, met power-functie 3700 W (minimale diameter pan = 180 mm).

Indeling bedieningspaneel



Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	sensorveld	functie
1	Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
2		Het stelt de kookzone in.
3	+ / −	Het verhoogt of verlaagt de tijd.
4		Het vergrendelt/ontgrendelt het bedieningspaneel.
5	POWER	Het activeert de powerfunctie.
6	STOP + GO	Het schakelt de functie STOP+GO in en uit.
7	Een kookstanddisplay.	Geeft de kookstand weer.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 9	De kookzone wordt gebruikt
u	De STOP + GO -functie is in werking.
A	De automatische opwarmfunctie is in werking.
P	De Powerfunctie is in werking.
E + cijfer	Er is een storing.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie): doorkoken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Vergrendeling/kinderbeveiligingfuncties zijn ingeschakeld.
F	Het kookgerei is niet juist of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	De functie automatische uitschakeling is in werking getreden.

OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
≡ \ = \ _ Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control toont het niveau van de restwarmte. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek is heet door de warmte van de pannen.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

U bedient de kookplaat met de knoppen van de oven en het bedieningspaneel van de kookplaat. Het hoofdstuk Bedieningsinstructies van de oven geeft informatie over de bediening van de kookplaat.

Wanneer een kookzone is ingeschakeld, maakt deze kort een brommend geluid. Dit is kenmerkend voor alle glaskeramische kookplaten en duidt niet op een storing.

Automatische uitschakeling

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

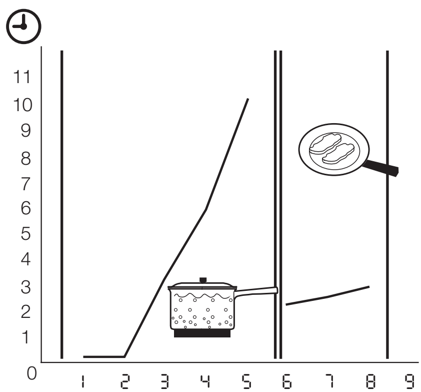
- Alle kookzones uitgeschakeld zijn 0 .
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U gebruikt ongeschikt kookgerei. Het symbool F gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat - branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie de tabel.

De tijden van automatisch uitschakelen

De kookstand	u 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
De kookzone wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

Automatisch opwarmen

U kunt de gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Met deze functie stelt u de hoogste kookstand gedurende enige tijd in (zie de tabel in het hoofdstuk: Nuttige aanwijzingen en tips). De warmte wordt dan teruggezet naar de benodigde kookstand.
Als u de functie voor Automatisch opwarmen van de kookzone wilt starten, draait u de knop naar rechts totdat op het display A wordt weergegeven. Stel dan meteen de benodigde kookstand in. Na 2 seconden gaat A branden.
Als u de functie wilt uitschakelen, draait u de knop naar links en stelt u een lagere kookstand in.



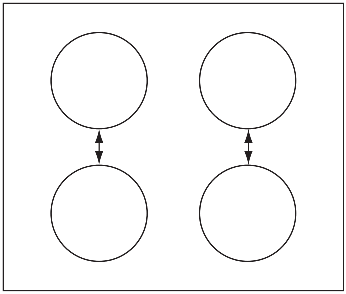
Powerfunctie

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggezet op kookstand 9. Voor inschakelen, stelt u eerst de kookstand in met de

knoppen en raakt u daarna POWER aan. P gaat nu aan. Wijzig de kookstand om de kookstand uit te schakelen.

Vermogensbeheer

Het powermanagement verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt de power naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. Het verlaagt automatisch de power van de tweede kookzone naar een lager niveau. De display van de verlaagde zone tussen twee niveau's.



Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone op dat moment moet werken.

Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **Kookzone instellen:**raak ⓘ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **De timer met aftelfunctie activeren:** raak + van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met ⓘ. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- **De timer met aftelfunctie wijzingen:**selecteer de kookzone met ⓘ. Raak + of — aan.
- **De timer uitschakelen:** selecteer de kookzone met ⓘ. Raak — aan. De resterende tijd telt af tot 00 . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook + en — gelijktijdig aanraken.

Als de afteltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van ⓘ

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

- **De kookzone instellen (indien er meer dan 1 kookzone actief is):**raak ⓘ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **Voor het inschakelen vanCountUp Timer:** — door UP van de timer aan te raken gaat branden. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen UP en getelde tijd (minuten).

- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:**selecteer de kookzone met ⓘ. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.
- **Voor het uitschakelen van de CountUp Timer:** stel de kookzone in met ⓘ en raak + of — aan om de timer uit te schakelen. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer gebruiken als een **kookwekker** terwijl het apparaat is ingeschakeld en de kookzone niet werken (het display van de kookstand toont 0).

- **Om de kookwekker in te schakelen:** Raak ⓘ aan. Raak + of — van de timer aan om de tijd in te stellen. Het display van de kookzones schakelt zich na 10 seconden automatisch uit. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.
- **Het geluidssignaal stopzetten:** Raak ⓘ aan.
- **Om de kookwekker uit te schakelen:** Schakel de linkerkookzone voor even aan en uit.

De functie **kookwekker** heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

STOP+GO

De STOP+GO -functie stelt alle kookzones in voor de warmhoudstand (u).
STOP+GO stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen** van deze functie, raakt u STOP+GO aan. Het symbool u gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie** STOP+GO aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

ℹ Als u de kookstanden wijzigt, stopt de functie en de displays tonen de nieuwe kookstanden.

Slot

U kunt de sensors op de kookplaat vergrendelen **als de kookzones werken.**
Stel eerst de kookstand in.
Voor het inschakelen van deze functie raakt u 🔒 aan. Het symbool L verschijnt gedurende vier seconden.
De timer blijft aan.
Voor het uitschakelen van deze functie raakt u 🔒 aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.
Als u de kookstand wijzigt, wordt deze functie uitgeschakeld.
Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het kooktoestel onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Het apparaat is uitgeschakeld.
- Raak 🔒 4 seconden tot het symbool L knippert.
- Raak STOP+GO aan in de periode waarin het symbool L knippert, het symbool L gaat 4 seconden branden.

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Het apparaat is uitgeschakeld.

- Raak aan tot het symbool knippert.
- Raak aan in de periode waarin het symbool knippert, het symbool gaat 4 seconden branden.

De kinderbeveiliging uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Schakel de kookzone in. Het symbool gaat branden. Raak aan tot het symbool aan gaat.
- Stel de kookstand vanuit stand binnen 4 seconden in. U kunt het kooktoestel bedienen.
- De kinderbeveiliging werkt nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak 3 seconden aan, het geluid klinkt. Raak aan, het geluid klinkt. Raak 3 seconden aan. gaat aan, het geluid is aan. Raak aan, gaat aan, het geluid is uit.
Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen geluiden horen als:

- de kookwekker af gaat
- de timer af gaat
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak 3 seconden aan. Raak aan. Raak 3 seconden aan. . gaat aan, omdat het geluid uit is. Raak aan, gaat aan. Het geluid is aan.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Pannen voor inductiekookzones

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

Materiaal van de pannen

- correct: gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- niet correct: aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

Bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
Afmetingen van de pannen: Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

De Powerfunctie is het beste geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

WAARSCHUWING!
De scherpe voorwerpen en de schuurmiddelen kunnen het apparaat beschadigen.
Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **niet**toegestaan.

Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:**gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor

de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

– **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:**kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.

2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. • U hebt twee of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • De Stop+Go werkt. Zie het hoofdstuk Bedieningsinstructies. • Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer sensorvelden afgedekt. Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De hoogste kookstand is ingesteld. De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld. Zie het hoofdstuk Vermogensbeheer.
De sensorvelden worden warm.	De pan is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld. Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van de geluiden).
[-] knippert	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel de kookzone uit en weer in na 60 seconden. Als [-] na 60 seconden weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
[L] gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief. Zie het hoofdstuk Bedieningsinstructies.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
F gaat branden.	• Geen kookgerei op de kookzone. Zet kookgerei op de kookzone. • Geen correct kookgerei. Gebruik een juiste pan. • De diameter aan de bodem van de pan is te klein voor de kookzone. Zet het kookgerei op een kleinere kookzone.
E en een getal gaan branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E4 gaat branden.	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat een pan is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit. Verwijder de hete pan. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden weer in. E4 dient uit te gaan op het display, de restwarmte-indicatie kan nog branden. Laat het kookgerei afkoelen en controleer in het hoofdstuk Kookgerei of het geschikt is voor inductiekookplaten.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.
Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MILIEUBESCHERMING

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...



Visit the webshop at:
www.aeg.com/shop

CONTENTS

The following symbols are used in this user manual:

⚠
Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.

ℹ
General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice

SAFETY INFORMATION

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before the installation and use. Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it. The users must fully know the operation and safety functions of the appliance.

Children and vulnerable people safety

WARNING!
Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.

- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or injury.
- Keep the children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.

WARNING!
Activate the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- The risk of burns! Do not put the objects made of metal, for example cutlery or saucepan lids, on the surface that you cook. They can become hot.
- The Users with an implanted pacemaker must keep their upper body minimum 30 cm from induction cooking zones that are activated.

WARNING!
Fire risk! Too hot fats and oils can occur with ignition very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- The appliance is only for domestic use!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, easy fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds to tangle.

How to prevent a damage to the appliance.

- If the objects or cookware fall on the glass, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can cause scratch of the glass. Do not move them on the surface.

- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass .
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put the aluminium foil on the appliance.
- Make sure that the airflow space of 5 mm between the worktop and front of the unit below it stays opened.

WARNING!
If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before the installation, note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate.The rating plate of the appliance is on its lower casing.

Modell HE634200XB		Prod.Nr. 949 595 059 00
Typ 58 GAD C7 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

Safety instructions

WARNING!
You must read these!

- Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- Only an authorized servicing technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.
- Do not change the specifications or change this product. Risk of injury and damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.) !
- Keep the minimum distances to other appliances and units!
- Install shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!
- Keep safe the cut surfaces of the worktop from moisture with a correct sealant!
- Seal the appliance to the worktop with no space between with a correct sealant!
- Keep safe the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, when you open the doors or windows they can push off hot cookware from the appliance.

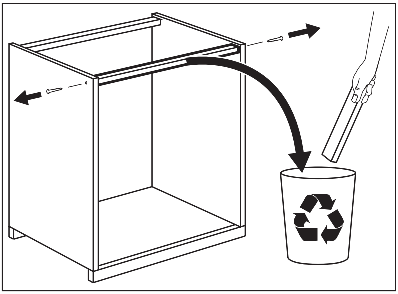
WARNING!
Risk of injury from electrical current.

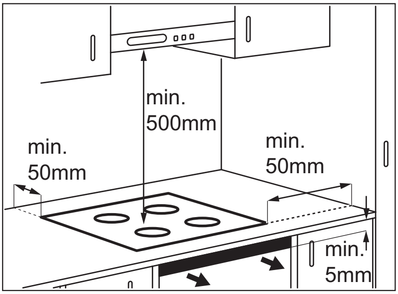
The appliances put together are live.

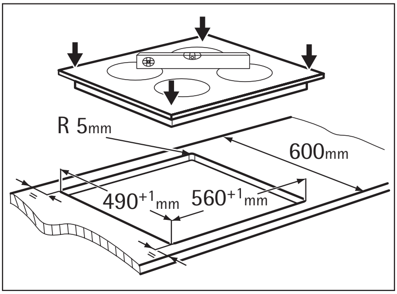
- Obey the electrical safety rules.
- The Rated voltage of the appliances put together must agree.
- Adjust the plug and socket connections together correctly.
- Install correctly to give shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the connections in the clamps correctly.

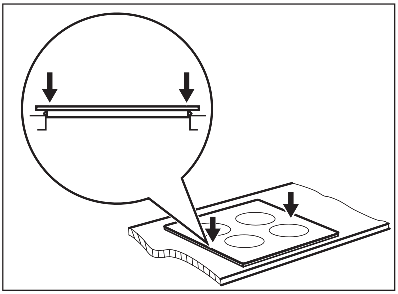
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.
You must have correct devices to isolate: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

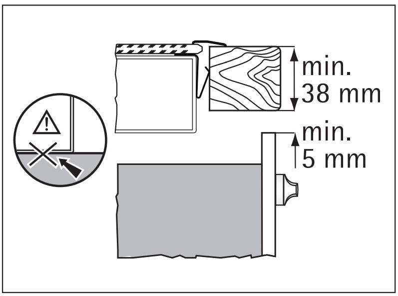
Assembly





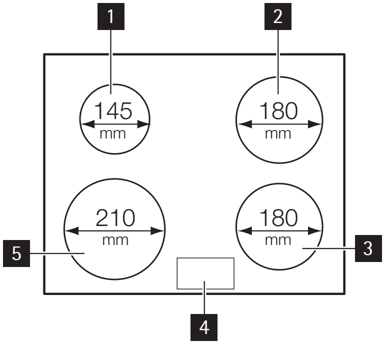






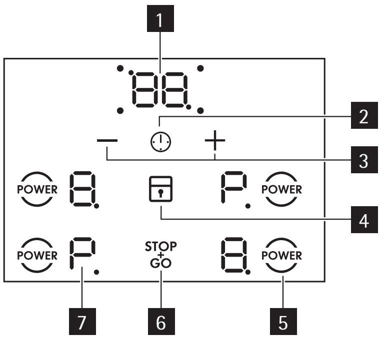
PRODUCT DESCRIPTION

General overview



1. Induction cooking zone 1400 W, with the Power function 2500 W (minimum cookware diameter = 125 mm).
2. Induction cooking zone 1800 W, with the Power function 2800 W (minimum cookware diameter = 145 mm).
3. Induction cooking zone 1800 W, with Power function 2800 W (minimum cookware diameter = 145 mm).
4. Control panel
5. Induction cooking zone 2300 W, with the Power function 3700 W (minimum cookware diameter = 180 mm).

Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1	The timer display	It shows the time in minutes.
2		It sets the cooking zone.
3	+ / –	It increases or decreases the time.
4		It locks/unlocks the control panel.
5	POWER	It activates the Power function.
6	STOP + GO	It activates and deactivates STOP+GO function.
7	A heat setting display.	It shows the heat setting.

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 9	The cooking zone operates.
u	The STOP+GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates.
P	Power function operates.
E + digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock/The Child Safety functions operates.
F	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
-	The Automatic Switch Off function operates.

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
≡ \ = \ _ The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

OPERATING INSTRUCTIONS

You operate the hob with the knobs of the oven and control panel of the hob. The Operating Instructions chapter for the oven tells how to operate the knobs.

When a cooking zone operates, it hums for a short time. This is typical of all ceramic glass cooking zones and does not show that the appliance operates incorrectly.

Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated 0 .
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). The sound operates some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance become too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, the cooking zone must be cool.

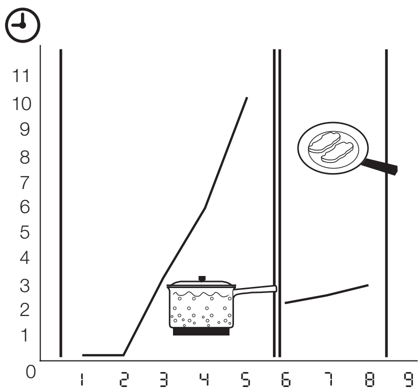
- You use not correct cookware. The symbol F comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, - comes on and the appliance deactivates. See the table.

The times of Automatic Switch Off

The heat setting	u 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
The cooking zone deactivates after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the table in the chapter: Helpful hints and tips), and then decreases to the necessary heat setting.
To start the Automatic Heat Up function for the cooking zone turn the knob clockwise until the display shows A . Then set immediately the necessary heat setting. After 2 seconds A comes on.
To stop the function turn the knob counter-clockwise and set a lower heat setting.

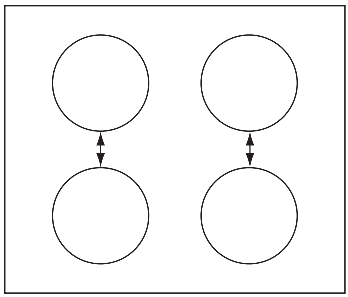


Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After, that the induction cooking zone automatically sets back to heat setting 9. To activate, set the heat setting with knobs, than touch POWER , P comes on. To deactivate, change the heat setting.

Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. Automatically decreases the power in the second cooking zone to a lower level. The display for the reduced zone change between two levels.



Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch ⏱ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with ⏱ . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with ⏱ . Touch + or — .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with ⏱ . Touch — . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch + and — at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch ⏱

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch ⏱ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch — of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).
- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with ⏱ . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with ⏱ and touch + or — to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the appliance is activated and the cooking zones do not operate (the heat setting display shows 0).

- **To activate the Minute Minder:** Touch ⏱ . Touch + or — of the timer to set the time. The display of the cooking zones deactivates automatically after 10 seconds. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.
- **To stop the sound:** touch ⏱ .
- **To deactivate the Minute Minder:** Activate and deactivate the left front cooking zone for a short time.

The **Minute Minder** function has no effect on the operation of the cooking zones.

STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the Keep Warm setting (u).
The STOP+GO function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch STOP+GO . The symbol u comes on.
- **To deactivate** this function touch STOP+GO . The heat setting that you set before comes on.

When you change the heat settings, the function stops and the displays show the new heat settings.

Lock

You can lock the sensors on the hob **when the cooking zones operate.**
First set the heat setting.
To activate this function touch 🔒 . The symbol L comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.
To deactivate this function touch 🔒 . The heat setting that you set before comes on.
When you change the heat setting, you deactivate this function.
When you deactivate the appliance, you also deactivate this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the child safety device

- The appliance is deactivated.
- Touch 🔒 for 4 seconds until the symbol L flashes.
- Touch STOP+GO in the time when symbol L flashes, the symbol L comes on for 4 seconds.

To deactivate the child safety device

- The appliance is deactivated.
- Touch 🔒 until the symbol L flashes.
- Touch STOP+GO in the time when symbol L flashes, the symbol 0 comes on for 4 seconds.

Overriding the child safety device for one cooking session

- Activate the cooking zone. The symbol L comes on. Touch 🔒 until the symbol 0 comes on.
- Set the heat setting from position 0 in less than 4 seconds. You can operate the hob.
- The child safety operates after you deactivate the appliance.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⏻ for 3 seconds, sound operates. Touch 🔒 , sound operates. Touch 🔒 for 3 seconds. b0 comes on, the sound is on. Touch + , b1 comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear sounds only when:

- the Minute Minder comes down
- The Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⓘ for 3 seconds. Touch . Touch for 3 seconds. . b 1 comes on, because the sound is off. Touch + , b0 comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware for induction cooking zones

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Cookware material

- correct: cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- not correct: aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

Öko Timer (Eco Timer)

To save the energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer signal. The difference in the operation time is depends of the heat setting level and the time you cook.

The Power function is best to heat up large quantities of water.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

WARNING!
The sharp objects and abrasive cleaning agents can cause damage to the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	• Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Stop+Go operates. See the chapter Operating instructions. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.

Problem	Possible cause and remedy
The residual heat indicator does not comes on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated. See the section Power management.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you out it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated. Activate the signals (see OffSound Control).
[-] flashes	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the cooking zone and activate it again after 60 seconds. If after 60 seconds [-] comes on again speak to the service centre.
[L] comes on	The Child Safety Device or the Lock operates. See the chapter Operating instructions.
[F] comes on	• No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone. • Not correct cookware. Use the correct cookware. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Move cookware to a smaller cooking zone.
[E] and number comes on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If [E] comes on again, speak to the service centre.
[E4] comes on	There is an error in the appliance, because a cookware boils dry. The protection against become too hot for the cooking zone operates. The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After, approximately 30 seconds activate the cooking zone again. [E4] should go out of the display, residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and check it with the section Cookware for the induction cooking zone.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.
Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

⚠
Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d’abîmer l’appareil.

ⓘ
Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

AVERTISSEMENT
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

AVERTISSEMENT
Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction activées.

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ! Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

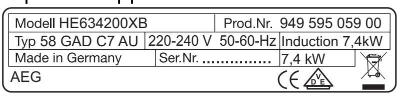
Pour éviter d'endommager l'appareil.

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique au risque d'endommager la table de cuisson.
- Les récipients en fonte ou les récipients dont le fond est endommagé et rugueux risquent de rayer la table de cuisson. Ne les déplacez pas sur la surface.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager les récipients, ainsi que la surface vitrocéramique.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez jamais d'aluminium sur l'appareil.
- Veillez à ce que l'espace de circulation d'air de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil situé au dessous reste dégagé.

AVERTISSEMENT
Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique.**La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.**



Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT
Lisez-les attentivement !

- Vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, contactez votre magasin vendeur.
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas les caractéristiques ou cet appareil. Risque de blessure corporelle et de dommage matériel.

- Respectez strictement la législation, les ordonnaces, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique etc...)!
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.
- Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité approprié.
- Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four !
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !

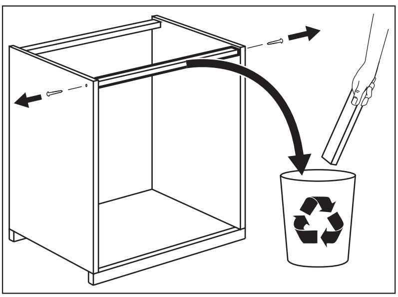
AVERTISSEMENT
Risque de dommages dûs au courant électrique.

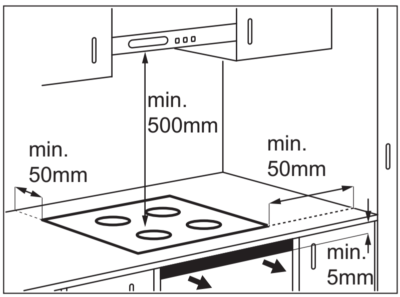
Les pièces de l'appareil sont sous tension.

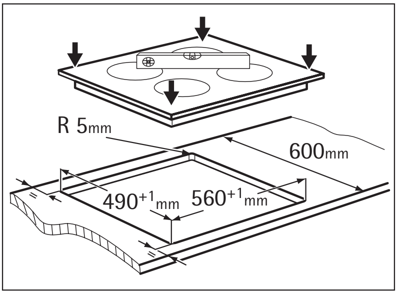
- Suivez les consignes de sécurité électrique.
- La tension nominale des appareils doit être conforme aux valeurs d'alimentation locale.
- Branchez correctement la fiche dans la prise.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.

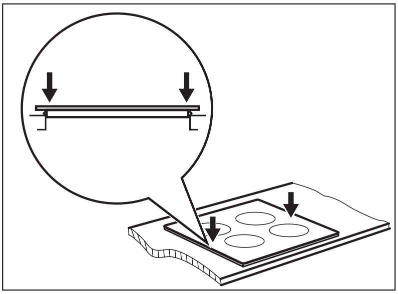
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

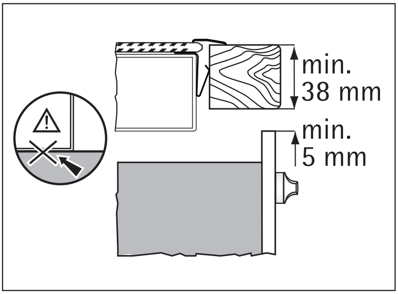
Montage





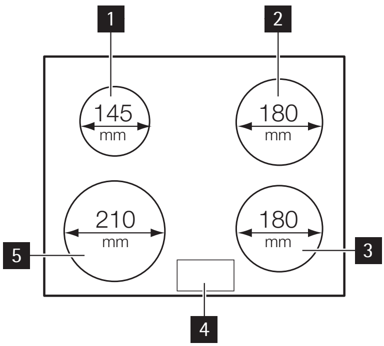






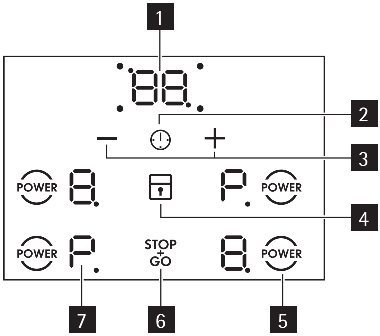
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



1. Zone de cuisson à induction 1 400 W, avec fonction Booster 2 500 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 125 mm).
2. Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 145 mm).
3. Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 145 mm).
4. Bandeau de commande
5. Zone de cuisson à induction 2 300 W, avec fonction Booster 3 700 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 180 mm).

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de commander l'appareil. Des voyants et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	touche sensitive	fonction
1	Affichage du minuteur	Pour afficher la durée en minutes.
2		Sélection d'une zone de cuisson
3	+ / –	Augmentation ou diminution de la durée
4		Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
5	POWER	Active la fonction Booster.
6	STOP + GO	Active ou désactive la fonction STOP+GO.
7	Indicateur du niveau de cuisson.	Pour afficher le niveau de cuisson.

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est en fonctionnement.
u	La fonction STOP + GO est activée.
A	La fonction Démarrage automatique de la cuisson fonctionne.
P	La fonction Booster est activée.
E + chiffre	Il y a une anomalie.
≡ / = / _	OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
L	La sécurité enfants/fonction de verrouillage est activée.
F	Ustensile de cuisine inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
-	La fonction Arrêt automatique de la cuisson fonctionne.

OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle)

AVERTISSEMENT
≡ \ = \ _ La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

NOTICE D'UTILISATION

La table de cuisson fonctionne à l'aide des manettes du four et du bandeau de commande de la table de cuisson. Le chapitre traitant de l'utilisation du four vous indique le fonctionnement des manettes.

Lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, elle bourdonne pendant un court instant. Ce bruit n'est pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Arrêt automatique

L'appareil est automatiquement mis à l'arrêt si :

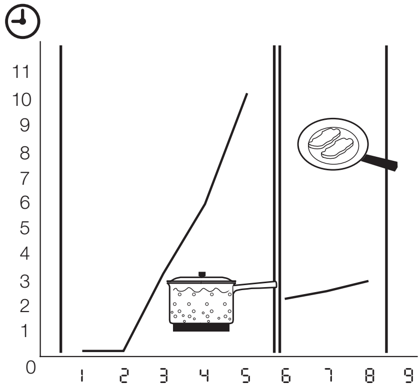
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées 0 .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir activé la table.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant un court instant et la table de cuisson se désactive. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la réutiliser.
- Vous n'utilisez pas un ustensile de cuisine approprié. Le symbole F s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.
- La zone de cuisson n'est pas désactivée ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, - s'affiche et l'appareil est désactivé. Reportez-vous au tableau.

Temporisation de la fonction Arrêt automatique

Le niveau de cuisson	u 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
La zone de cuisson se met à l'arrêt après	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Démarrage automatique

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le réglage de température souhaité. Cette fonction active la température la plus élevée pendant un certain temps (reportez-vous au tableau dans le chapitre : Conseils utiles) puis permute à la température sélectionnée. Pour activer la fonction de démarrage automatique pour la zone de cuisson, tournez la manette vers la droite jusqu'à ce que l'écran affiche A . Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 2 secondes, A s'allume.
Pour mettre à l'arrêt la fonction, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et réglez-la sur un niveau de cuisson inférieur.

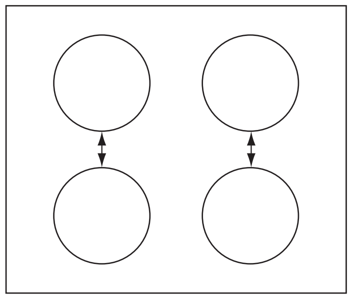


Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Passé ce délai, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson 9. Pour l'activer, réglez le niveau de cuisson avec les manettes, puis appuyez sur POWER , P s'allume alors. Pour la désactiver, changez le niveau de cuisson.

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir l'illustration). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximum pour l'une des zones de cuisson de la paire. Cela diminue automatiquement la puissance pour la seconde zone de cuisson à un niveau inférieur. L'affichage de la zone de puissance réduite alterne d'un niveau à l'autre.



Minuteur

Minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

Réglez le minuteur après avoir sélectionné la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé le minuteur.

- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

- **Pour activer le minuteur :** appuyez sur la touche + du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.
- **Vérification du temps restant :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⓘ. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'écran indique le temps restant.
- **Pour modifier le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⓘ. Appuyez sur + ou — .
- **Pour désactiver le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⓘ. Appuyez sur — . Le temps restant est décompté jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour le désactiver, vous pouvez également appuyer sur + et — simultanément.

Lorsque le minuteur touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⓘ

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Utilisez le CountUp Timer pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation) :** appuyez sur ⓘ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur — jusqu'à ce que UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'écran affiche, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⓘ. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
- **Pour dés activer le CountUp Timer :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⓘ et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur.

Minuterie indépendante

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** indépendante lorsque l'appareil est allumé mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est 0).

- **Pour activer la minuterie :** Appuyez sur ⓘ. Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. L'affichage de la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes. Lorsque le minuteur touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre et 00 clignote.
- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⓘ .
- **Pour désactiver la minuterie :** Activez la zone de cuisson avant gauche pendant un court instant puis désactivez-la.

La fonction **Minuterie** est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de mettre simultanément tous les foyers de cuisson allumés en position de maintien au chaud (u).
La fonction STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le symbole u s'allume.

- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous modifiez les niveaux de cuisson, la fonction s'arrête et l'affichage montre les nouveaux réglages.

Verrouillage

Vous pouvez verrouiller les capteurs sur la table de cuisson **quand les zones de cuisson fonctionnent.**
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le symbole L s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste allumé.
Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous changez de niveau de cuisson, vous désactivez cette fonction.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- L'appareil est éteint.
- Appuyez sur la touche pendant 4 secondes jusqu'à ce que le symbole L clignote.
- Appuyez sur STOP+GO pendant que le symbole L clignote ; le symbole L s'allume pendant 4 secondes.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- L'appareil est éteint.
- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole L clignote.
- Appuyez sur STOP+GO pendant que le symbole L clignote ; le symbole 0 s'allume pendant 4 secondes.

Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Activez la zone de cuisson. Le symbole L s'allume. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole 0 s'allume.
- Réglez le niveau de cuisson à partir de la position 0 dans les 4 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- La sécurité enfants est réactivée dès que vous éteignez l'appareil.

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez à l'arrêt l'appareil.
Appuyez sur pendant 3 secondes, le son se met en fonctionnement. Appuyez sur la touche , le son se met en fonctionnement. Appuyez sur pendant 3 secondes. b0 s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur + , b1 s'allume, le signal sonore est désactivé.
Lorsque cette fonction est en fonctionnement, vous ne pouvez entendre des signaux sonores que lorsque :

- le minuteur arrive en fin de course

- le décompte de la minuterie commence
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez à l'arrêt l'appareil.
Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Appuyez sur 🔒 . Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. . b 1 s'affiche, car le signal sonore est arrêté. Appuyez sur + , b0 s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Sur les zones de cuisson, un champ électro-magnétique puissant chauffe les plats de cuisson très rapidement.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (homologué par le fabricant),
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Öko Timer (Minuteur Eco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du réglage de la température et de la durée de cuisson.

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

AVERTISSEMENT
Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause et solution possibles
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.	• Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson sous 10 secondes. • Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois. • La fonction Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ». • Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives. Retirez l'objet des touches sensitives.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. Si la zone de cuisson devrait être très chaude, contactez votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé. Reportez-vous à la section « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés. Activez les signaux sonores (reportez-vous au chapitre « Commande son »).
- clignote	La fonction d'arrêt automatique est activée. Désactivez la zone de cuisson et réactivez-la au bout de 60 secondes. Si, au bout de 60 secondes, - s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
L s'allume	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée. Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
F s'allume	• Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Récipient inadapté. Utilisez un récipient adapté. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.

Problème	Cause et solution possibles
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez. Si E s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
E4 s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil, car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. La fonction d'arrêt automatique est activée. Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, activez de nouveau la zone de cuisson. E4 devrait s'éteindre ; le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez qu'il correspond aux spécifications de la zone de cuisson à induction dans la section « Récipients ».

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.
Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

WARNUNG!
Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

WARNUNG!
Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie Besteck oder Topfdeckel, auf die verwendete Kochzone. Sie werden heiß.
- Träger von Herzschrittmachern müssen mit dem Oberkörper mindestens 30 cm Abstand zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen halten.

WARNUNG!
Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.

- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

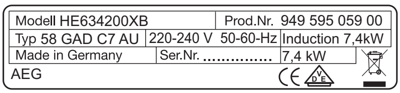
So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Verschieben Sie daher das Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik-Oberfläche.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochstellen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätevorderseite frei bleibt.

WARNUNG!
Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

MONTAGEANLEITUNG

Notieren Sie **vor der Montage** die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden.**Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**



Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise!

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!

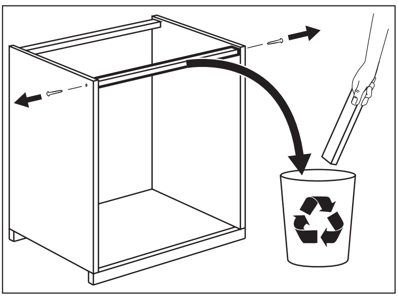
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!

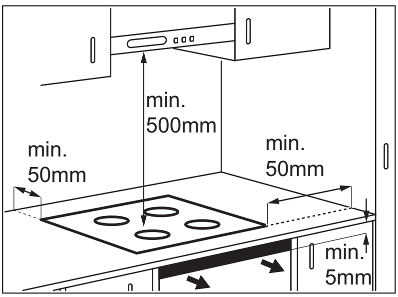
WARNUNG!
Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge.

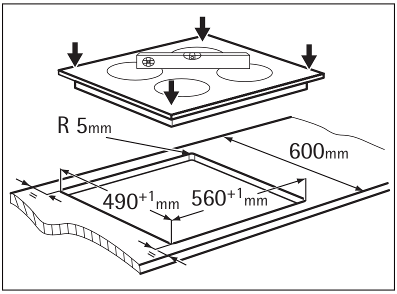
Die zusammengebauten Geräte sind spannungsführend.
- Beachten Sie die Sicherheitsregeln der Elektrotechnik.
- Die Nennspannungen der Geräte müssen zusammenpassen.
- Stecken Sie die Steckverbindungen ordnungsgemäß zusammen.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.

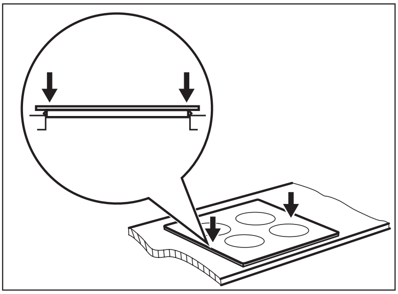
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

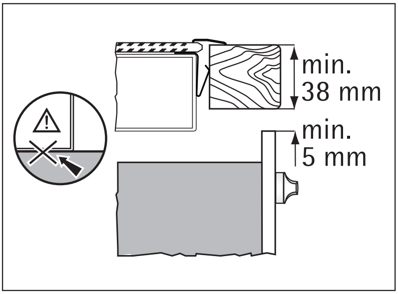
Montage





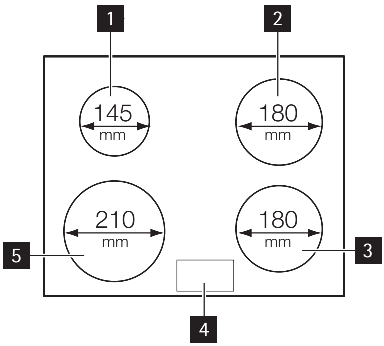






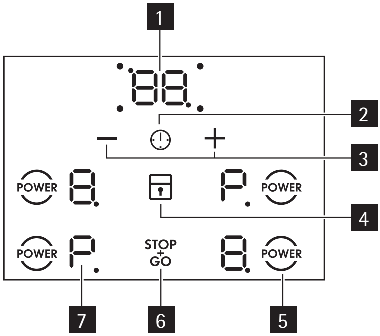
GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht



1. Induktionskochzone 1400 W, mit Power-Funktion 2500 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 125 mm).
2. Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).
3. Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).
4. Bedienfeld
5. Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3700 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 180 mm).

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
2		Auswahl der Kochzone.
3	+ / –	Verlängerung oder Verkürzung der Zeit.
4		Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
5	POWER	Aktiviert die Power-Funktion.
6	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
7	Kochstufenanzeige.	Zeigt die Kochstufe an.

Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP + GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
≡ / = / _	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Die Sperre/Kindersicherung ist aktiviert.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

WARNUNG!
\ \ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Kochfeld wird mit den Schaltern des Herds und dem Bedienfeld des Kochfelds bedient. Im Kapitel "Gebrauchsanweisung" für den Herd können Sie nachlesen, wie die Schalter bedient werden.

Wenn sich eine Kochzone einschaltet, ist für kurze Zeit ein Brummen zu hören. Dieses Verhalten ist typisch für alle Kochzonen eines Glaskeramik-Kochfelds und bedeutet nicht, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

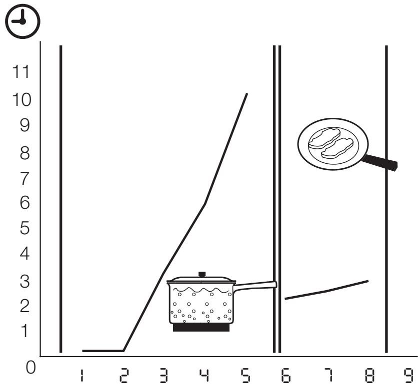
- Alle Kochstellen sind ausgeschaltet 0 .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein Signal ertönt eine Zeit lang und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol F leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet - auf und das Gerät schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

Zeiten der Abschaltautomatik

Kochstufe	u 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Die Kochzone schaltet sich aus nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Ankochautomatik

Mit der Ankochautomatik wird die erforderliche Kochstufe in kürzerer Zeit erreicht. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt (siehe Tabelle im Kapitel: Praktische Tipps und Hinweise) und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet. Drehen Sie zum Einschalten der Ankochautomatik für die Kochzone den Knopf im Uhrzeigersinn, bis das Display A anzeigt. Stellen Sie dann direkt die gewünschte Kochstufe ein. Nach 2 Sekunden leuchtet A auf. Drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn, um die Funktion auszuschalten und die Kochstufe zu verringern.

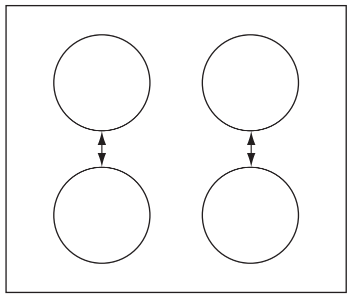


Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf Kochstufe 9 zurück. Wählen Sie zum Einschalten die Kochstufe mit den Schaltern aus. Berühren Sie dann POWER . P leuchtet auf. Ändern Sie zum Abschalten die Kochstufe.

Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht und für die zweite Kochzone automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



Uhr

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.
Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏱ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏱ aus. Berühren Sie + oder — .
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏱ aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch + und — gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏱

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie ⏱ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein**: Berühren Sie — des Timers, UP leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏱ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏱ aus und berühren Sie + oder — , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Sie können die Uhr als **Kurzzeitwecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind (die Kochstufenanzeige 0 anzeigt).

- **Einschalten des Kurzzeitweckers:** Berühren Sie ⏱ . Berühren Sie + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Die Anzeige der Kochzonen wird automatisch nach 10 Sekunden ausgeschaltet. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und 00 blinkt.
- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏱ .
- **Ausschalten des Kurzzeitweckers:** Schalten Sie die vordere linke Kochzone kurz ein und wieder aus.

Der **Kurzzeitwecker** hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf Warmhalten (␣) geschaltet.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol ␣ leuchtet auf.

- Berühren Sie zur Deaktivierung dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Wenn Sie die Kochstufe ändern, wird die Funktion deaktiviert und das Display zeigt die neu eingestellte Kochstufe an.

Sperre

Sie können die Sensorfelder des Kochfelds sperren, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.
Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.
Berühren Sie zur Aktivierung dieser Funktion . Das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Der Timer bleibt eingeschaltet.
Berühren Sie zur Deaktivierung dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, wenn Sie die Kochstufe ändern.
Diese Funktion wird auch deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Die Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Kindersicherung:

- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang, bis das Symbol L blinkt.
- Berühren Sie STOP+GO , während das Symbol L blinkt, das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Ausschalten der Kindersicherung

- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Berühren Sie , bis das Symbol L blinkt.
- Berühren Sie STOP+GO , während das Symbol L blinkt, das Symbol 0 wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Ausschalten der Kindersicherung für einen Kochvorgang

- Schalten Sie die Kochzone ein. Das Symbol L leuchtet auf. Berühren Sie , bis das Symbol 0 erscheint.
- Stellen Sie die Kochstufe ausgehend von der Position 0 innerhalb von 4 Sekunden ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden.
- Die Kindersicherung wird wieder eingeschaltet, sobald Sie das Gerät ausschalten.

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie 3 Sekunden lang, der Signalton ertönt. Berühren Sie , der Signalton ertönt. Berühren Sie 3 Sekunden lang. b0 leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie + , b1 leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers

- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie 3 Sekunden lang ⏻. Berühren Sie 🔒. Berühren Sie 3 Sekunden lang 🔒. . b1 leuchtet auf, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie +, b0 leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn...

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.
Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Geschirrbodens an.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.

Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Die Power-Funktion ist ideal für das Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

WARNUNG!
Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Stop+Go ist eingeschaltet. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung". • Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Bedienleiste abwischen.
Es wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management".
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist deaktiviert. Aktivieren Sie den Signalton (siehe Einschalten des Signaltons).
- blinkt	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie die Kochzone aus und nach 60 Sekunden wieder ein. Wenn - erneut nach 60 Sekunden aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
L leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastenverriegelung ist aktiv. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung".
F leuchtet auf.	• Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
E und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein. E4 sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.
Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.aeg.com/shop

892951528-A-352011